25,- Ft

A Búvár Zsebkönyvek eddig megjelent kötetei:

Madarak (4. kiadás)
Vadvirágok 1. (4. kiadás)
Gombák (3. kiadás)
Halak (3. kiadás)
Lepkék (3. kiadás)
Dísznövények (2. kiadás)
Csigák, kagylók (2. kiadás)
Fák, bokrok (2. kiadás)
Legyek, hangyák, méhek, darazsak (3. kiadás)
Vadak (2. kiadás)
Ásványok
Mohák, zuzmók, harasztok (2. kiadás)
Bogarak (3. kiadás)
Kövületek
Kutyák (2. kiadás)
Kígyók, békák
Díszmadarak (3. kiadás)
Vadvirágok 2. (2. kiadás)
Kultúrnövények 1. (2. kiadás)
Pókok, skorpiók (3. kiadás)
Háziállatok (2. kiadás)
Gyümölcsök (2. kiadás)
Ősállatok (2. kiadás)
Kultúrnövények 2.
Felhők
Állatkerti emlősök
Állatkerti madarak
Gyógynövények
Tengeri állatok 1.
Tengeri állatok 2.
Emberek
Kaktuszok, pozsgások
Fűszernövények
Különös növények
Kisemlősök
Emberelődök
Trópusi pillangók



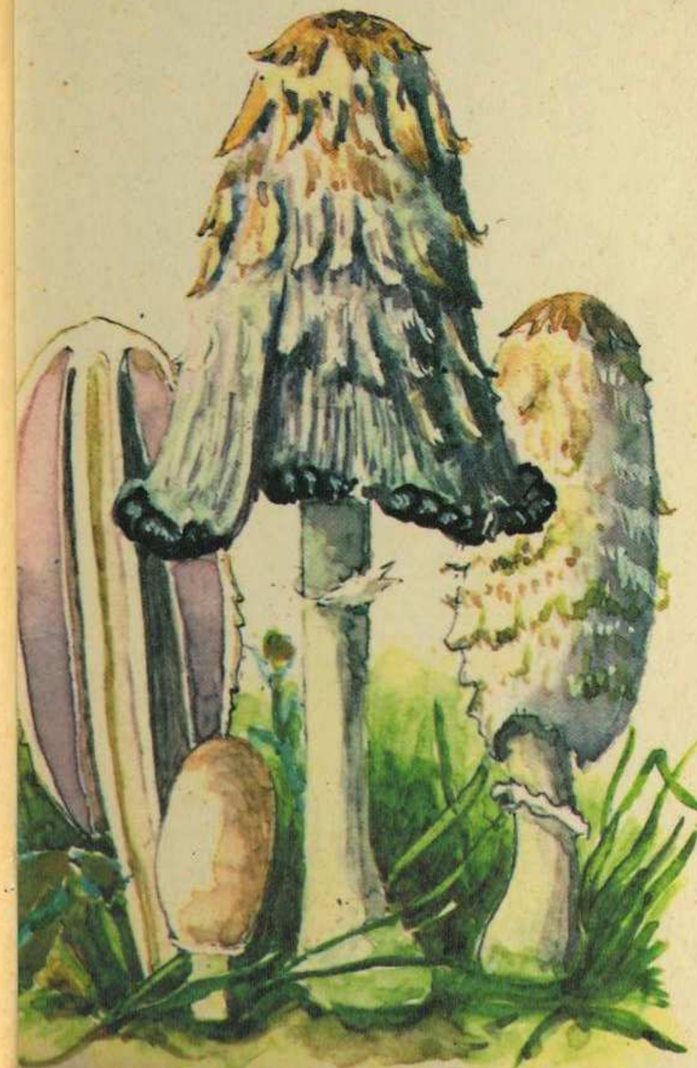
Gombák



Gombák

búvár zsebkönyvek

Móra



KALMÁR–HULLER

Gombák

BÚVÁR ZSEBKÖNYVEK

MÓRA FERENC KÖNYVKIADÓ

ÍRTA DR. KALMÁR ZOLTÁN

RAJZOLTA HULLER ÁGOSTON

A CÍMLAPOT URAI ERIKA TERVEZTE

HARMADIK KIADÁS

Mesekönyvekben és képeslapokon, a cukrász marcipánjai között, az újévi négylevelű lóhere mellett ott van mindig egy piros, fehéren pettyezett pompás gomba: a *légyölő galóca*. Ezt ismertük meg kicsi korunkban mérges gombának, s azt gondoltuk: persze mérges, mert olyan nagyon piros. Pedig a mi leggyakoribb halálos mérgezést okozó gombánk nem ez, s nem pompázik ilyen színekben. Halvány, kissé sápadtzöld a kalapja – szolid gombának látszik. És sokan leszedik, megeszik a *gyilkos galócát*, abban a hitben, hogy nincs rossz szaga, nincs élénk színe, nem okozhat bajt! Mások esküsznek arra, ha csak a rétekről hozunk kis csirkegombát – vagy ahogy tévesen mondják, csiperkét, helyes nevén *szegfűgombát* –, nem lehet baj. Nem is lesz, ha pontosan felismerjük, s nem tévesztjük össze a két nagyon mérges gombával, a *susulyká*val és a parlagi *tölcsérgombá*val. Jó hát idejében, még gyerekkorban megismerni a gombákat, hisz éppúgy meg lehet különböztetni őket ismertetőjegyeikről, mint a különféle autómárkákat.

Ebben a könyvben a mikroszkopikus egysejtű gombákról nem esik szó, csak az erdőn-mezőn termő leggyakoribb kalapos és nagygombákról. Magyarországon eddig több mint ezer kalapos és egyéb nagygombafaj került elő idáig. Itt csak 116 fajt mutatunk be, a leggyakoribb, legfontosabb ehető és mérges gombákat.

De mielőtt gyűjtögetni kezdenénk, néhány aranyszabályt ne feledjünk: nem igaz, hogy minden mérges gomba leforrázva ehetővé lesz, épp a gyilkos mérgek vészelik át a főzést. – Nem igaz, hogy a gomba mérges, ha a levében főzött hagyma, petrezselyem vagy ezüstkanál megfeketedik. (Az a kénvegyületeket jelzi, nem a mérget!) – Nem szabad a leszedett gombát tartogatni, a megfőzött gombát másnapra eltenni, jégszekrényben őrizgetni! A gyűjtött gombát a szaktanácsadó helyeken ingyen megvizsgálják.

1. Gyilkos galóca (Amanita phalloides). Legfontosabb ismertetőjele lemezeinek *fehér* színe, tönkjén a *gallér* és a *bocskor*. Kalapjának olajzöldes színe is jellemző. Húsa fehér, szaga a nyers burgonyára emlékeztet. Lombos erdők talaján, tölgyfák alatt, kivételesen fenyvesben is terem, nyár elejétől őszig. Igen súlyosan mérgező, a leggyakrabban halált okozó gomba! A zöld galambgombával és a zöld harmatgombával téveszthető össze!

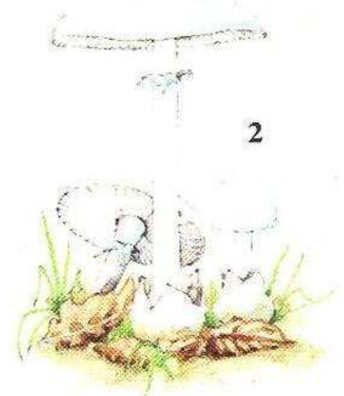
2. Fehér gyilkos galóca (Amanita verna). Ismertetőjele lemezeinek *fehér* színe, a tönkön a *gallér* és a *bocskor*. Az egész gomba teljesen fehér. Karcsú termetű. Húsa fehér, jó szagú. Lombos erdőben, tölgyfák alatt, főleg nyár elején terem, különösen Gödöllő és Tatabánya környékén gyakori. Ugyanolyan súlyosan mérgező, mint a gyilkos galóca, a csiperkékkel tévesztik össze. A gyilkos galócák sejtmérgei a tüneteket csak *6–24 óra múlva* okozzák, a mérgezettet *azonnal* kórházba kell szállíttatni!

3. Légyölő galóca (Amanita muscaria). Ismertetőjele lemezeinek *fehér* színe és a tönkön a *gallér*. Tönkje alul gumós, nincs bocskora, csak rücskös övek díszítik. Piros, narancspiros kalapjáról a fehér pettyek hiányozhatnak. Húsa fehér. Nyíresek, fenyőerdők, mohás bükkösök talaján, főleg hegyvidéken, ősszel terem. Nálunk csak helyenként gyakori. Nevét onnan kapta, hogy régebben cukros levét légyirtásra használták. Mérgező, mámoros állapothoz hasonló bódultságot okoz!

4. Párducgalóca (Amanita pantherina). Kalapja különféle barna színű, letörölhető fehér pettyekkel. Gallérja többnyire gyenge, hiányozhat is. A tönk tövén levő gumó szélén párkányos perem van. Húsa fehér. Lomb- és fenyőerdők talaján, tavasztól őszig terem. Súlyosan mérgező, bódultságot, őrjöngést okoz! Ezért mondják rá, hogy „bolondgomba". Őzlábgombákkal, piruló galócával téveszthető össze!



1



2



3



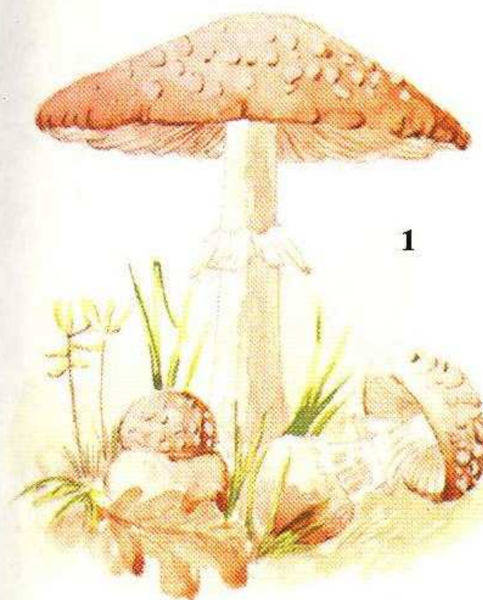
4

1. Piruló galóca (Amanita rubescens). Népies neve: bagolygomba. Jellegzetes kalapjának és tönkjének vöröses színe, húsának és lemezeinek rózsaszínesre elszíneződése, valamint fejlett gallérja. Lombos és fenyőerdők talaján, tavasztól őszig terem. Jó, ehető gomba, de a mérgező galócákkal könnyen összetéveszthető, ezért fogyasztását nem ajánljuk.

2. Selyemgomba (Amanita vaginata). Ismertetőjele, hogy a kalapja selyemfényű és a széle erősen bordás. Gallérja nincs, bocskora viszont nagy. A kalap színe igen változó, nemcsak szürke, hanem lehet barna, rozsdasárga vagy fehér is. Lombos és fenyőerdők talaján, nyáron és ősszel terem. Nyersen mérgező és a mérgező galócákkal könnyen össze is téveszthető.

3. Császárgomba (Amanita caesarea). Népies neve: tojásgomba. Fontos ismertetőjele tönkjének és lemezeinek *sárga* színe, valamint a fiatal gombát körülvevő, később nagy bocskor alakjában megmaradó *fehér burok*. Húsa sárgásfehér. Kalapja élénk narancsszínű, erősen domború, vastag húsú. Lombos erdők talaján, főleg nyáron terem. Nálunk csak egyes vidékeken, így a Mátra és a Mecsek déli lejtőin, valamint Somogyban, Zalában gyakori. Kitűnő csemegegomba, igen jó levesnek, pörköltnek, mártásnak.

4. Ragadós bocskorosgomba (Volvariella speciosa). Lemezei fehérből rózsaszínűre válnak. Gallérja nincs, de a tönk tövén nagy bocskora van. Kalapja fehéres vagy szürkés, nedvesen ragadós, szárazon fényes. Füves, bokros helyeken, kertekben, útszéleken, akácosokban, főleg tavasszal és nyár elején terem. Ehető, de a mérgező galócákkal könnyen össze lehet téveszteni. Ezért fogyasztásra nem ajánlható.


1


2


3

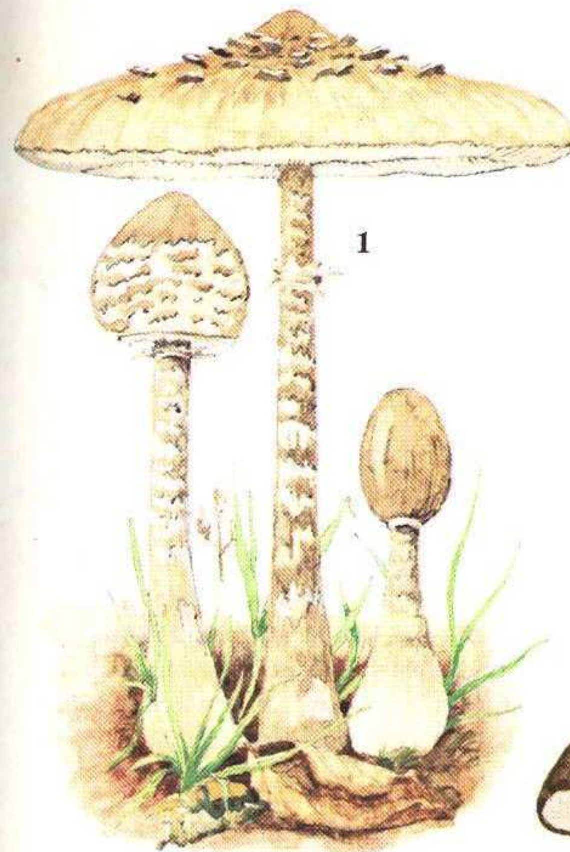

4

1. Nagy őzlábgomba (Macrolepiota procera). Igen nagy termetű, ernyő alakú. Kalapja közepén kiálló kemény, barna csúcs van, feltűnő pikkelyezettsége igen változó. Tönkjén a gallér eltologatható porcos gyűrű. A tönk tarka, igen hosszú, alul talpszerűen vastag, és a kalapból csuklószerűen kifordítható. Erdők talaján, erdőszéleken, főleg ősszel, de nyár elején is terem. Jó, ehető gomba. Kirántva a legízletesebb.

2. Vörhenyes őzlábgomba (Lepiota helveola). Kis termetű. Jellegzetessége kalapjának rozsdabarnás, okkerbarnás pikkelyezettsége. Húsa fehér, puha, többnyire – olykor csak órák múlva – kissé rózsaszínesre változik. Kalapja kúposan domború vagy lapos. Lombos erdők talaján, ősszel terem. Súlyosan mérgező. Közeli rokonai közül némelyik már nyár elején előjön, egyik fajuk az alföldi nyárfaligetekben, jegenyefasorokban is gyakori. Ezek a kisebb termetű őzlábgombák általában mérgezők, ezért az ilyen pikkelyes kalapú gombákat ajánlatos kerülni.

3. Tarlógomba (Leucoagaricus pudicus). Fehéres színű gomba. Ismertetőjele a kalapból csuklósan kifordítható, galléros tönkje és fehér lemezei, amelyek lassan halvány rózsaszínesre vagy barnásra színeződnek. Füves helyeken, legelőn, kertekben, akácosokban, főleg nyáron és ősszel terem. Ehető, de mérgező gombákkal könnyen összetéveszthető. Ezért nem ajánljuk fogyasztását.

4. Csengettyűgomba (Pluteus atricapillus). Ismertetőjele a kalapból csuklósan kifordítható tönk. Kalapszíne változatos, többnyire barna, de lehet szürkés, feketés, fehéres. Lemezei soká fehéresek, de végül rózsaszínűre változnak. Faanyagon, tuskón, fadarabokon, erdőben többnyire magányosan terem tavasztól őszig. Ehető gomba.


1


3


2


4

1. Kerti csiperke (Agaricus campester). Sampinyon, tévesen csibegomba. Kalapja fehéres vagy barnás, csupasz vagy kissé pikkelyes. Lemezei kezdetben szép rózsaszínűek, végül sötét csokoládébarnák. Tönkje galléros. Húsa fehér, többnyire lassan rózsaszínesre elszíneződő, jellegzetes szagú. Zömök termetű gomba. Kalapja kezdetben pogácsaszerű. Füves, trágyás helyeken, legelőn, kertben kora tavasztól késő őszig terem. A hozzá hasonló *kétspórás csiperkét* (Agaricus bisporus) komposzt trágyán termesztik. A csiperkék kitűnő ízű gombák. Zömök, vastag húsú, nagy termetű rokona az alföldi kopár vidékeken nagy mennyiségben termő *sziki csiperke* (Agaricus bernardi), amelynek kalapbőre cserepesen berepedezik. Ez is ehető.

2. Erdőszéli csiperke (Agaricus arvensis). Lemezei szürkés-rózsaszínűből barnásfeketére sötétednek. Galléros tönkje többnyire megnyúlt. Húsa kissé sárgul, kellemes ánizsszagú. Kalapja fehér, barnás, kezdetben harang alakú. Ritkás erdőkben, akácosokban, erdőszéleken, füves helyeken, tavasztól késő őszig terem. Jóízű, ehető. A fehér gyilkos galócával és a nagy döggombával tévesztik össze.

3. Sárguló csiperke (Agaricus xanthodermus). Hasonlít az erdőszéli csiperkére. Nyomásra minden része, de különösen a tönk tövében, citromsárgára színeződik. Feltűnően rossz, karbolra emlékeztető szagú. Füves, trágyás helyeken, kertekben, erdőben, nyáron és ősszel terem. Rossz szaga és íze főzés közben erősödik. Megárt, rosszullétet, tartós gombaundort okoz.

4. Erdei csiperke (Agaricus silvaticus). Lemezei rózsaszínűből gyorsan barnásfeketék lesznek. Tönkje galléros. Húsa feltűnően vörösödik, majd barnára sötétedik. Kalapja kezdetben harang alakú, jellegzetesen barna és pikkelyes. Erdők talaján, nyáron és ősszel terem. Jó, ehető gomba.









1. Zöld harmatgomba (Stropharia aeruginosa). Feltűnő színe jó ismertetőjele. Lemezei vörösesszürkéből feketésbarnák lesznek. Kalapja ragadós, szárazon fényes. Lomb- és fenyőerdők talaján, főleg ősszel terem. Ehető, de a gyilkos galócához hasonló színű kalapja miatt fogyasztását nem ajánlhatjuk. Egyik rokona, az *óriás harmatgomba* (Stropharia rugoso-annulata) viszont termeszthető gomba.

2. Ízletes tőkegomba (Kuehneromyces mutabilis). Jellegzetessége, hogy tönkjét a kis gallér alatt pikkelykék borítják. Kalapja, lemezei és tönkje sárgásbarna színűek. Csoportos növésű, faanyagon, fatuskón, fák tövén, tavasztól őszig terem. Különösen a Dunántúlon gyakori. Jó, ehető gomba. Érdemes gyűjteni, mert kiadós és jól felismerhető. Rokonai, a többi tőkegombák sem mérgezők, de ehetetlenül keserűek. Egyikük, a *nyárfa tőkegomba* (Pholiota destruens) a fatelepeken tárolt fán jelentős kártevő. Ismertetőjelei: fehéresbarnás, szálkásan pikkelyes kalapja és tönkje, valamint olajbarna lemezei.

3. Tavaszi rétgomba (Agrocybe praecox). Kisebb termetű, fehéres, krémszínű. Lemezei olajbarna, barna színűek. A tönkjén kis gallérja van, amely gyakran hiányzik. Már áprilistól, erdőben, kertekben egyaránt gyakori. Ehető, de nem jelentős, és sok más gombával összetéveszthető.

4. Sárga kénvirággomba (Hypholoma fasciculare). Lemezei mindig zöldes árnyalatúak, zöldessárgából zöldesbarnák, végül zöldesfeketék lesznek. Húsa sárga, keserű ízű. Nagy csoportokban növő gomba. Erdőben fatuskókon, élő fák tövén, egész éven át terem. Mérgező! A csoportos, fán termő ehető gombákkal, főleg a téli fülőkével összetéveszthető, de lemezeinek zöldes színe azoktól jól megkülönbözteti.


1


2


3


4

1. Retekszagú fakógomba (Hebeloma crustuliniforme). Kalapja bőrszínű barnás-okkeres. Lemezeinek színe fakóbarna. Tönkje a kalap alatt feltűnően szemcsés. Húsa retekízű és retekszagú. Változó méretű. Erdők talaján, főleg ősszel terem. Nemcsak rossz ízű, hanem kissé mérgező is. Kisebb termetű, karcsúbb rokonai sötétebb barnás színűek, a szegfűgombával összetéveszthetők. Minden fakógomba kissé mérgező.

2. Változékony pókhálósgomba (Cortinarius variecolor). Színe a barna és a lila között igen változó. Lemezei kezdetben halványlilák, később rozsdabarnák. Húsa lilás. Lombos erdők talaján, ősszel terem. A pókhálósgombák számos faja élénk színével az őszi erdők dísze. Ehetőek, a legtöbbjük azonban nem jó ízű, sőt van közöttük egy nálunk nem gyakori mérgező is.

3. Tövisalja gomba (Rhodophyllus clypeatus). Kalapja kúposan szétterülő, vékony húsú, bőre jellegzetesen rostos-szálas. Színe változó, világos szürkésbarna, fehéres. Lemezei kezdetben fehéresek, végül hússzínűek. Húsa dohos lisztre emlékeztető ízű és szagú. Kertben kajszibarack- és szilvafák, erdőszéleken tüskés bokrok alatt, tavasszal terem. Ehető, de mérgező rokonaival, a többi döggombával könnyen összetéveszthető, ezért ne szedjük.

4. Nagy döggomba (Rhodophyllus sinuatus). Kalapja többnyire fehéresokkeres-okkerszürkés, kúposan domborúból szétterülő, sugarasan szálas, és termetéhez mérten feltűnően vékony húsú. Lemezei sárgásfehérből hússzínűek lesznek. Tönkje erősen fejlett, nagy, rostos húsú. Íze nem jó, szaga kellemetlen. Lombos erdők talaján, főleg ősszel terem. Súlyosan mérgező! Összetévesztik a csiperkével, a májusi pereszkével és a szürke tölcsérgombával. Kisebb termetű, sötétebb színű rokonai kissé mérgezők. Ezek egyike, a *szürke döggomba* (Rhodophyllus rhodopolius) nyáron, a lombos erdők talaján gyakori.


1


2


3


4

1. Májusi pereszke (Calocybe gambosum). Népies neve: Szent György gomba. Fehéres-krémszínű, sárgásfehér, kellemes, fűszeres illatú, zömök gomba. Húsa a kalapban feltűnően vastag, lemezei viszont keskenyek. Áprilisban–májusban terem. Ritkás erdőben, erdőszélen, bokros helyeken található. Jóízű, ehető, kitűnő mártásnak. Csak tavasszal szabad gyűjteni, és fokozott figyelemmel, mert sok gomba hasonlít hozzá.

2. Tejpereszke (Leucopaxillus lepistoides). Népies neve: tejgomba. Nagy termetű, igen vastag húsú, tejfehér, zöldesfehér gomba. Kalapja kezdetben félgömb alakú, szinte labdaszerű, később is erősen domború marad. Rövid tönkje felfelé vékonyodó. Lemezei igen keskenyek, krémszínűek. Fű között, legelőn, réten, akácosban, főként az Alföldön, nyáron és kora ősszel terem. Jóízű, ehető gomba.

3. Lila pereszke (Lepista nuda). Az egész gomba élénklila, kékeslila színű. Gyakran ibolyásbarnára, lilásszürkére fakul ki, de lemezei többnyire lila színűek maradnak. Húsa is lila. Erdők talaján, bokros helyeken, a vastag avarban, főleg ősszel terem. Kitűnő, jól szárítható, ehető gomba. Érdemes gyűjteni, mert hasonló lila színű, mérgező gomba nincsen.

4. Fenyőpereszke (Tricholoma terreum). Kisebb termetű, kúpos kalapú gomba. Kalapja szürke, barnásszürke, sötétebb apró pikkelyektől nemezes. Lemezei és tönkje a kalap színétől elütően fehér, szürkésfehér. Fenyőfák alatt, ősszel, seregesen terem. Világosabb színű rokona nyáron nyárasokban, tölgyerdőkben található. Jóízű, ehető gomba. Gyűjtésénél azonban ügyeljünk, mert ősszel sok más szürke kalapú, fehér lemezű gomba van, és ezek többnyire rossz ízűek.


1


2


3


4

1. Csoportos pereszke (Lyophyllum fumosum). Feltűnően csoportos növésű, közös vastag tőből sokfelé elágazó tönkű gomba. A kalap különféle barna, szürkés színű, a lemezek és a tönk fehéresek. Főleg nedves talajban korhadó fadarabokon él, vizek mentén gyakori. Nyáron és ősszel terem, nemcsak erdőben, de lakott helyeken is. Ehető, jóízű, de más hasonló gombákkal összetéveszthető, ezért gyűjtése nem ajánlott.

2. Nyárfapereszke (Tricholoma populinum). Nagy termetű, vastag húsú gomba. Kalapja barna, vörösbarna, lemezei fehéresek, vörösbarnán foltosak. Tönkje felül fehéres, lefelé vörösesbarna. Húsa keserényés, bár nem mérgező, de az étel keserű lesz tőle. Nyárfák alatt, fasorokban, ligetekben, leginkább ősszel terem. Nem érdemes szedni!

3. Nagy fehér galambgomba (Russula delica). Egyéb neve: földtoló galambgomba. Fehéres színű, tölcsér alakú gomba, lefutó lemezekkel. Kalapját többnyire föld, falevelek borítják, mert már a talajban szétnyílik, és a rákerült hulladék rajta marad. Rövid tönkjén felül, a lemezeknél gyakran kékeszöld színeződés látszik. Húsa kemény, pattanva törik. Erdők talaján, nyáron és ősszel terem. Ehető, de csak a fiatalja jóízű. Az idősebb példányok kissé csípős ízűek.

4. Büdös galambgomba (Russula foetens). Kalapja sárgásbarna, nyálkás-ragadós, szárazon fényes. A kalap széle feltűnően, fésűsen bordás, sőt a bordákon szemölcsös. Húsa morzsolódó, pattanva törő, a tönkben üreges. Csípős ízű, és az idős gomba igen rossz szagú, nem ehető. Lombos erdőben, nyáron és ősszel terem. A hazai erdőkben igen gyakori, feltűnő, nagy gomba.


1


2


3


4

1. Piros galambgomba (Russula rosacea). Kalapja élénkvörös, piros, rózsaszínű. Kalapbőre finoman nemezes, hamvas. Tönkje gyakran rózsás. Húsa kemény, pattanva törő, kellemetlen ízű. Lemezei halvány krémszínűek. Lombos erdőkben, nyáron terem. Fogyasztásra nem alkalmas. A piros színű „galambicák" azonban az erdők díszei és hasznos, a magasabb rendű növények gyökerein szimbiózisban élő gombák.

2. Barnulóhúsú galambgomba (Russula xerampelina). Kalapszíne változatos: főleg borvörös, barnásvörös, lila vagy rózsászöldes. Ismertetőjele, hogy morzsolódó, pattanva törő húsa barnásra elszíneződik és kellemetlen heringszagú. A szaga főzés közben eltűnik. Lombos és fenyőerdőkben, nyáron és ősszel terem. Ehető. A hozzá hasonló, vörös kalapú galambgombák, mint például a *feketésvörös galambgomba* (Russula atropurpurea) általában fogyasztásra alkalmatlanok, mert csípős ízűek.

3. Hánytató galambgomba (Russula emetica). Kalapja piros, élénkvörös. Lemezei fehérek, tönkje is fehér, törékeny. Húsa morzsolódó, puha, pattanva törő, égetően csípős ízű. Erdők talaján, nyáron és ősszel terem. Hánytató hatású, nem ennivaló. A vörös kalapú galambgombákat egymással könnyen össze lehet téveszteni, ezért ajánlatos őket kerülni. Ha mégis gyűjtenénk, nyersen kóstolgatva szedjük, mert a csípős ízűek megárthatnak.

4. Ízletes nagy galambgomba (Russula alutacea). Fő ismertetőjele: sárga lemeze. Kalapja igen változó színű: barnásvörös, piros, de zöldessárga is lehet. Morzsolódó, pattanva törő fehér húsa nem csípős. Ajánlatos nyersen kóstolni, mert van sárga lemezű, csípős ízű faj is. Erdők talaján, nyáron és ősszel terem. Ehető.


1


2


3


4

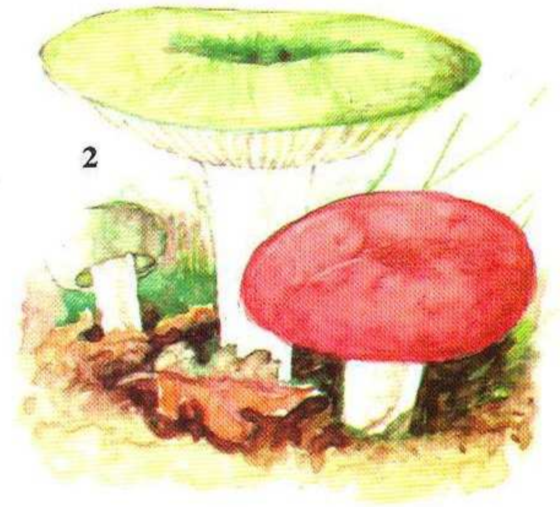
1. Kékhátú galambgomba (Russula cyanoxantha). Népies neve: galambica. Nevével ellentétben kalapja nem kék, hanem inkább lila vagy zöldes színű. Lemezei, tönkje fehér, húsa pattanva törik. Lombos erdők talaján, főleg nyáron terem. A hazai erdőkben igen gyakori. Nyersen is jóízű. Ehető.

2. Dióízű galambgomba (Russula furcata). A kalap színe többnyire zöld, de lehet rózsás-húsvörös, sárgás-fehéres, barnás is, a közepe gyakran fehéres. Lemezei fehérek, törékenyek. A lemezek és a tönk töve rozsdabarnán foltosodik. Húsa pattanva törő, morzsolódó. Kalapja domború, de lehet a közepén bemélyedő, tölcséres is. Lombos erdők talaján, főleg nyáron terem. Egyik leggyakoribb galambgombánk. Nyersen is jóízű, ehető gomba. Ne tévesszük össze a zöld kalapú példányokat a gyilkos galócával!

3. Varas zöld galambgomba (Russula virescens). Kalapszíne szürkészöld, fakó kékeszöld, felülete rücskös, varas, repedezett. Húsa pattanva törik. Lombos erdők talaján, főleg nyáron terem. Nyersen is jóízű, ehető. A galambgombák levesnek, pörköltnek kitűnőek! Ez a faj könnyen felismerhető, biztosan gyűjthető.

4. Keserűgomba (Lactarius piperatus). Az egész gomba fehér. Megtörve, sérülésre bőven folyó, csípős ízű, fehér tejnedvet bocsát ki. Kalapja csak kezdetben domború, később közepén bemélyedő, tölcséres. Lombos és fenyőerdők talaján, főleg nyár elején terem. Csípős íze miatt csak a fiatal példányokat szedjük, s csak a kalapját süssük sajttal roston vagy olajban. Másként elkészítve fogyasztásra alkalmatlan. Vigyázzunk, mert több más, nagy termetű, fehér tejelőgomba igen hasonló hozzá, ezek ehetetlenül csípős ízűek.









1. Rizike (Lactarius deliciosus). Népies neve: fenyőalja gomba. Megtörve narancsvörös tejnedvet bocsát ki, amely a levegőn megzöldül. Az egész gomba narancsszínű, nyomásra, sérülésre zölden foltosodik. Kalapja kezdetben domború, később középen bemélyedő, körbefutó sávokkal díszített. Húsa pattanva törik. Fenyőfák alatt terem, nyár végén és ősszel. Kitűnő ehető gomba, ecetesen salátának is nagyszerű. A hozzá hasonló, rossz ízű tejelőgombák tejnedve fehér vagy sárga, és azok nem zöldülnek meg.

2. Szőrgomba (Lactarius torminosus). Kalapja és tönkje rózsáshússzínű, lemezei világosabbak. A kalap széle feltűnően szőrös. Körbefutó sávos díszítése többnyire csak gyengén látszik. Megtörve égetően csípős, fehér tejnedvet bocsát ki. Húsa pattanva törik. Lombos erdők talaján, nyáron és ősszel terem. Nem mérges, de csípős íze miatt étkezésre alkalmatlan.

3. Kenyérgomba (Lactarius volemus). Sárgás-fehéres lemezei nyomásra barnán foltosodnak. Megtörve fehér tejnedvet bocsát ki, amely a levegőn megbarnul. Húsa pattanva törik. Kalapja és tönkje élénk narancs-rozsdabarna színű. Lombos és fenyőerdők talaján, nyáron és ősszel terem. Nyersen jóízű. Ehető. Nálunk azonban nincs nagy jelentősége, mert csak hegyvidékeinken gyakori. Több más gombához első rátekintésre igen hasonló, pedig azok között mérgezők is akadnak.

4. Vörösbarna tejelőgomba (Lactarius quietus). Az egész gomba jellegzetesen fakó vörösbarna színű. Megtörve sárgásfehér, vizenyős, utólag kissé kesernyés-csípős tejnedvet bocsát ki. Tölgyfák tövében, tavasztól őszig terem. Egyik leggyakoribb hazai gomba. Nem mérges, de nem jóízű, szedni nem érdemes!









1. Begöngyöltszélű cölöpgomba (Paxillus involutus). Lefutó lemezeinek olajzöldes árnyalatú barnássárga színe világosabb, mint a kalap és a tönk színe. Az egész gomba, de főleg lemezei nyomásra, sérülésre gesztenyebarnán foltosodnak. Erdőben, nedves helyeken, főleg vízpartokon, nyáron és ősszel terem. Nyersen súlyosan mérgező, de még jól megfőzve is megárthat! A kenyérgombához hasonló.

2. Vöröses nyálkásgomba (Chroogomphus rutilus). A tönkre lefutó, sötét csokoládébarna lemezek e gombának jó ismertetőjelei. Kalapja közepén kiálló csúcs van. Nedves időben kissé ragadós, szárazon fényes. Tönkje megnyúlt, görbe. Húsa vöröses színű, a tönk aljában sárga. Fenyőerdőben, nyáron és ősszel terem. Jó, ehető gomba. Könnyen szárítható is. Érdemes gyűjtenünk, mert első pillantásra felismerhetjük.

3. Elefántcsont csigagomba (Hygrophorus eburneus). Az egész gomba fehér. Kalapja és tönkje feltűnően nyálkás, ragadós, szárazon fényes. Tönkje megnyúlt, fent szemcsék láthatók rajta. Szaga kissé kellemetlen. Lombos erdők talaján, ősszel terem. Ehető, de nyálkás bőrét le kell húzni. Valamennyi csigagomba ehető, de nyálkásságuk miatt általában nem gyűjtik.

4. Kajsza lisztgomba (Clitopilus prunulus). Lemezei a tönkre lefutók, fehérből lassan rózsaszínesek lesznek. Kalapja fehéres, szürkés, lehet tölcséres, gyakran féloldalas, és széle végül hullámosan görbült. Húsa puha, lisztíze és -szaga van. Erdők talaján, bokros helyen, tavasztól őszig terem. Ehető, de szedni nem ajánlatos, mert könnyen összetéveszthetjük a mérges tölcsérgombákkal.


1


2


3

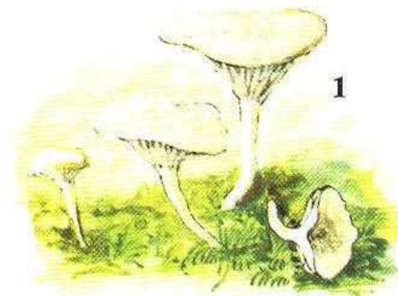

4

1. Parlagi tölcsérgomba (Clitocybe corda). Az egész gomba barnásfehér, szürkésfehér színű, szárazon fehéres. Kis termetű, vékony húsú. *Lemezei sűrűn állók, tönkre lefutók.* Tönkje többnyire görbe, kalapja széle hullámos. Fiatalkorban a kalap domború, később kissé tölcséres lesz. Fű között, réten, kertben, útszélen, főleg ősszel gyakori. *Súlyosan mérgező gomba!* Legtöbbször a szegfűgombával tévesztik össze, de más ehető gombákhoz is hasonló. Rokonai, a többi fehér tölcsérgombák között nagyobbak is vannak, és valamennyi többé-kevésbé mérgező.

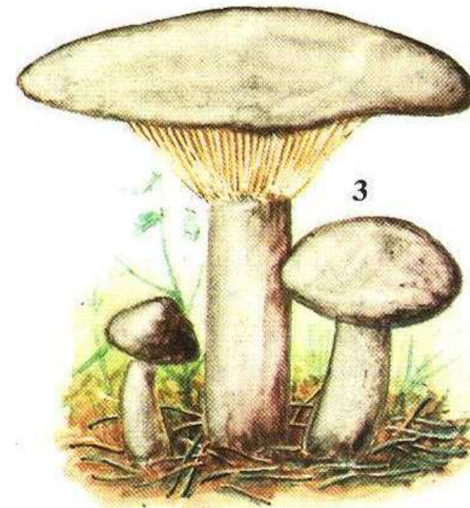
2. Sereges tölcsérgomba (Clitocybe gibba). Okkersárga, barnásokker kalapú, fehér lemezű, kis termetű gomba. Kalapja kezdetben kissé púpos, később viszont a közepén bemélyedő. Lemezei lefutók. Szaga jó. Erdők talaján, tavasztól őszig terem. Ehető, de hasonlít az egyszínű fakósárga tölcsérgombához, amely kissé mérgező. Nagyon figyeljünk a színére, csak akkor szedjük, ha biztosan felismerjük.

3. Szürke tölcsérgomba (Clitocybe nebularis). Kalapja nem tölcséres, szürke, barnásszürke színű. Lefutó lemezei krémszínűek. Világos szürkés tönkje felfelé vékonyodó. Húsa fehér, a tönkben rostos, sajátos, lisztre emlékeztető szagú és ízű. Lombos erdők talaján, ősszel terem. Ehető, de erős aromája miatt nem mindenki kedveli; legjobb más fajokkal keverve fogyasztani.

4. Óriás tölcsérgomba (Clitocybe geotropa). Igen nagy termetű. Jellegzetessége kicsi, középen kiálló csúcsú kalapja és feltűnően nagy, felfelé vékonyodó tönkje. A kalap színe fakóokker. Fehér húsa a tönkben rostos, sajátosan jóízű és jó szagú. Erdős, bokros helyeken, főként a Dunántúl északi részén, nyáron és kora ősszel terem. Jóízű, ehető gomba.


1


2


3


4

1. Csoportos tuskógomba (Armillariella tabescens). Népies neve: csuprosgomba. Csoportos növésű, egyszínű világosbarna, fakóbarna színű. Kalapja apró, szálkás pikkelyekkel fedett. Lemezei csak kissé lefutók. Húsa a tönkben erősen rostos, nyersen is jóízű. Erdők talaján, főként a Dunántúlon és a Mátrában, nyár elejétől őszig, sok példányból álló nagy csoportokban terem. Jóízű, ehető gomba, de az ugyancsak pikkelyes, keserű ízű tőkegombákkal ne tévesszük össze.

2. Gyűrűs tuskógomba (Armillariella mellea). Egyéb neve: gyűrűs tölcsérgomba. Lemezei kissé lefutnak a tönkre, tönkje galléros. Sok példányból álló, nagy csoportokban terem. Kalapja apró, szálkás pikkelyekkel díszített, színe változó barna-sárga. Fehér lemezei barnulnak, foltosodnak. Húsa a tönkben erősen rostos, nyersen fanyar, összehúzza a szájat. Tuskókon, fák tövén, ősszel terem. Igen nagy mennyiségben gyűjtött és árusított, fontos ehető gomba, de tartós – 20-25 perces – főzést igényel. Nyersen megárt!

3. Pénzecskegomba (Laccaria laccata). Lemezei ritkánállók, hússzínűek. Kis termetű, rozsdabarna, húsvörös. Tönkje megnyúlt, többnyire görbe. Kalapja közepén rendszerint kissé bemélyedő. Erdők talaján főleg ősszel igen gyakori. Ehető, de nem jelentős.

4. Világító tölcsérgomba (Omphalotus olearius). Feltűnően élénk narancssárga, narancsvörös színű gomba, a kalapja lehet sötétebb rozsdabarna is. Lemezei mélyen lefutók. Nagy termetű, csoportos növésű. Tönkje lefelé vékonyodó. Sárga húsa lédús, a tönkben rostos. Lombos erdőkben, főleg tölgyfák alatt, nyáron és kora ősszel terem. Délvidéki, melegkedvelő faj, amely nálunk egyes helyeken, de csak meleg esős időjárás esetén, igen gyakori. Kissé mérgező, hánytató hatású. A sárga rókagombával tévesztik össze!



1. Késői laskagomba (Pleurotus ostreatus). Nagy termetű, feltűnő nagy csoportokban nő, emeletesen egymás fölött fejlődő, féloldalas kalapokkal. A kalap színe változó, szürke, feketés, barna vagy kékes. Lemezei és rövid tönkje fehérek. Lombos fák törzsén, tuskóján, különösen ártéri erdőkben, fűzfán, nyárfán, késő ősszel terem. Faanyagon, fatuskón, fűrészporon, sőt különféle hulladékanyagon termeszthető is. Ehető, jóízű gomba.

2. Erestönkű laskagomba (Pleurotus cornucopiae). Kisebb-nagyobb csoportokban, gyakran féloldalas kalapokkal fejlődik. A kalap színe sárga, okkeres, barnás, halványbarnás. Fehéres-krémszínű, lefutó lemezei a tönkön feltűnő, hálózatos erekben folytatódnak. Lombos fák törzsén, tuskóján, a Dunántúl déli részén, nyáron és ősszel terem. Termeszthető is. Jó, ehető.

3. Ördögszekér gomba (Pleurotus eryngii). Kalapja barna, lehet féloldalas, mélyen lefutó lemezei fehéres színűek. Fehér húsa lisztízű és lisztszagú. Réten, legelőn, füves helyeken, a tüskés levelű iringó (ördögszekér) és egyéb gyomnövények gyökerén, ősszel terem. Főként az Alföldön fordul elő. Termeszthető is. Jó, ehető gomba, érdemes gyűjteni, csak a hozzá hasonló tölcsérgombákkal ne tévesszük össze.

4. Pikkelyes nyárfagomba (Panus tigrinus). Fehéres-sárgásfehér kalapja és tönkje barnásfekete, apró pikkelyektől tarka. Kalapja középen bemélyedő, tölcséres, esetleg kissé féloldalas. Rövid tönkje görbe. Húsa szívós. Lombos fák tuskóján, főleg nyárfán, fűzfán sokszor tömegesen terem, kora tavasztól késő őszig. Megmunkált faanyagon (például vasúti talpfán) is előfordul. Ehető, de rágós, szívós húsa miatt nincs jelentősége.


1


2


4


3

1. Árvégű fülőke (Collybia fusipes). Csoportosan termő, vörösbarna színű gomba. Feltűnő a lefelé elvékonyodó, megcsavarodó tönkje, amely a korhadó faanyagban árszerűen elhegyesedő, kemény, gyökérszerű részben folytatódik. A tönk felülete hosszában bordás. Lombos erdőkben, tuskókon, gyökereken, fák tövén, nyáron és ősszel terem. Ehető, de csak a kalapja, mert a tönk alja ehetetlenül kemény.

2. Rozsdásszárú fülőke (Collybia dryophila). Kisebb termetű, jellegzetes színű. Kalapja okkerszínű, sárgás-barnás, a tönkje rozsdavörös, lemezei pedig fehéresek-halványsárgásak. A lemezek igen sűrűn állók. Lombos erdők talaján, kora tavasztól késő őszig tömegesen terem. Akácosokban is gyakori. Jó, ehető gomba. Hasonló színű, de lefutó lemezű tölcsérgombáktól könnyű megkülönböztetni.

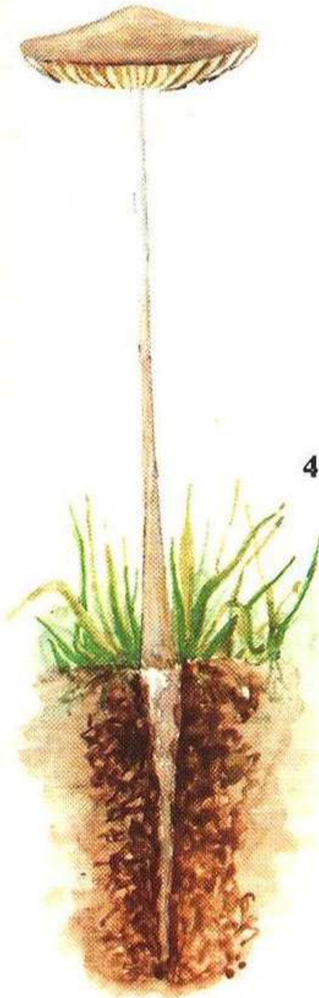
3. Téli fülőke (Flammulina velutipes). Csoportosan termő, sárga, rozsdasárga kalapú gomba. Jó ismertetőjele, hogy kalapja ragadós, tönkje pedig sötétbarna, bársonyos. Lemezei sárgásak. Húsa halszagú, a tönkben szálakra foszlik. Lombos fák törzsén, tuskóján, főleg késő ősszel, enyhe télen és kora tavasszal terem. Ehető, de csak a kalapja; megfelelően elkészítve, salátának jó. Különös értéke, hogy házak körül, utcai fasorokban, akácfán, vadgesztenyén, diófán, a téli időszakban akkor is gyűjthetjük, amikor nem terem más friss gomba.

4. Gyökeres fülőke (Oudemansiella radicata). Tönkje a talajban hosszú, gyökérszerű részben folytatódik, amely gyűjtéskor könnyen beleszakad. Kalapja aránylag kicsiny, barna, szürkésbarna, ragadós. Fehér lemezei kissé ritkánállók. Lombos erdők talaján, tavasztól őszig terem. Ehető, de csak a kalapja, mert a tönk szívós, rostos.

XVI. tábla









1. Gyapjaslábú fülőke (Collybia peronata). Kis termetű, kalapjának színe különféle barna. Szívós húsú gomba. Tönkje nehezen elszakítható, a kalaphoz hasonló színű, tövén szőrös, gyapjas. Lemezei kezdetben sárgák, később barnásak. Csípős, rossz ízű. Lomb- és fenyőerdőben, kora tavasztól késő őszig, az avarban, gyakran seregesen terem. Fogyasztásra alkalmatlan.

2. Mezei szegfűgomba (Marasmius oreades). Népies neve: csirkegomba, harmatgomba, tévesen csiperke. Kis termetű, egyszínű halványbarnás, okkeres, bőrszínű gomba. Lemezei jellemzően ritkánállók, a kalaphoz hasonló vagy kissé világosabb színűek. A kalap felülete sima, nem rostos. A tönkje nehezen szakítható, szívós, merev. Íze, szaga kellemesen fűszeres. Fű között, legelőn, réten, erdei tisztásokon, kertekben, még városi parkokban is terem. Esők után, kora tavasztól késő őszig mindenfelé tömegesen található. Igen jó, ehető gomba, különösen levesnek jó, vagy megpárolva tojással. Megszárítják télire is. Országszerte a legnagyobb mennyiségben gyűjtött és fogyasztott gomba. Gondos és szakszerű átvizsgálása azonban igen fontos, mert sok más kis termetű gomba hasonlít hozzá, még a súlyosan mérgező kerti susulyka és parlagi tölcsérgomba is!

3. Nyári rétgomba (Agrocybe semiorbicularis). Egyéb neve: réti szemétgomba. Kis termetű gomba, fakóbarna lemezekkel. Kalapja félgömb alakú, okkersárga. Tönkje fehéres-sárgás. Fűben: réten, legelőn, útszélen, nyáron és ősszel terem. Ehető, de jelentéktelen.

4. Fehér porhanyósgomba (Psathyrella candolleana). Kis termetű, fehéres kalapú, csöves tönkű, igen törékeny gomba. Lemezei kezdetben lilásszürkék, később barnásfeketék lesznek. A kalap többnyire kúposan lapos, eleinte a szélén fehér foszlányok lehetnek. Korhadó növényi anyagokon, talajon, erdőben, kertben, kora tavasztól késő őszig terem. Jóízű, de nem kiadós gomba.









1. Gyapjas tintagomba (Coprinus comatus). Fehér színű, hosszúra nyúlt tojásdad kalapja feltűnően gyapjas, vattaszerű pikkelycsomókkal fedett. Először a lemezei, végül az egész gomba megfeketedik, és tintaszerű folyadékká válik. A szétnyílt kalapnak kúp alakja van. Húsa törékeny. Főleg megművelt talajon, szőlőkben, kertekben, parkokban, utak mentén, nyár elejétől őszig terem, sokszor seregesen jelenik meg. Finom csemegegomba, de hamar elfolyósodik. Fogyasztásakor nem ajánlatos alkoholt inni, mert akkor rosszullétet okozhat.

2. Kerti tintagomba (Coprinus micaceus). Csoportos növésű, rozsdasárga, rozsdabarna kalapú. A kúpos kalap sugarasan bordás. Lemezei és végül az egész gomba megfeketedik, elfolyósodik. Fehér, csöves tönkje igen törékeny. Korhadó faanyagon, fák tövén, oszlopok mellett, lakott helyeken egész éven át terem. Ehető, de azonnal el kell készíteni, mert igen gyorsan elfolyósodik. Vigyázzunk, mert a hozzá hasonló gombák között mérgezők is akadnak!

3. Téglavörös susulyka (Inocybe patouillardi). Kúpos kalapja és tönkje kezdetben fehér, később rózsaszínű, téglavörös vagy pirosas. Húsa puha, törékeny, és többnyire *kellemes, gyümölcsre, virágra emlékeztető illatú.* Erdőtalajon, főleg tölgyesben, nyáron és ősszel terem. *Súlyosan mérgező!* Ne tévesszen meg finom illata!

4. Kerti susulyka (Inocybe fastigiata). Kis termetű. Kalapja kúp alakú, szalmasárga-sárgásbarna színű, sugarasan szálas-rostos, szélein behasadozó. *Lemezei sárgás-szürkések, barnásszürkék, sűrűn állók.* Fehér húsa vizenyős, törékeny. Kissé kellemetlen szagú. Erdőben, kertben, árnyékos helyeken a talajon, nyár elejétől ősz végéig terem. *Súlyosan mérgező!* Igen sokszor okoz mérgezéseket, mert a szegfűgombával, sőt néha még más ehető gombával is, így a fenyőpereszkével és a kerti tintagombával is összetévesztik.


1


2


3


4

1. Feketedő nedűgomba (Hygrocybe conica). Kis termetű, feltűnő, élénkvörös, sárgáspiros gomba. Nyomásra, sérülésre feketedik, végül egészen fekete lesz. Húsa sárgás-pirosas, vizenyős, igen puha, törékeny. Fű között, réten, legelőn, főleg ősszel terem. Kissé mérgező.

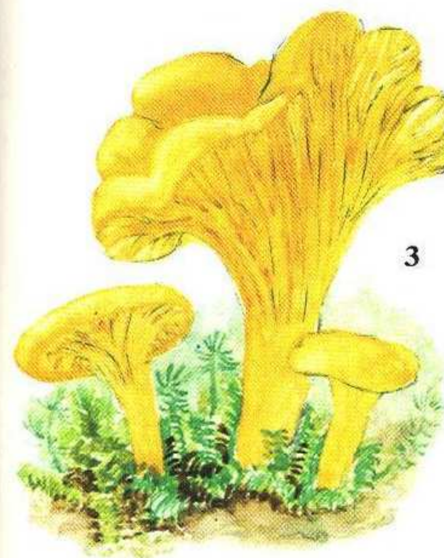
2. Retekszagú kígyógomba (Mycena pura). Kis termetű, különféle színű, de többnyire rózsaszínű, lilásrózsaszínű, lila, vizenyősen áttetsző húsú, törékeny gomba. Feltűnően retekízű és -szagú. Erdők talaján, főleg ősszel terem. Kissé mérgező, nagyobb mennyiségben fogyasztva megárt.

3. Sárga rókagomba (Cantharellus cibarius). Népies neve: tojásgomba, nyulica. Tölcsér alakú, sárga gomba. Termőrétege nem lemezes, hanem a tönkre mélyen lefutó ráncokból-redőkből áll. Kalapja hullámosan karéjos szélű. Sárgásfehér húsa kellemes kajsziillatú. Lomb- és fenyőerdőkben, különösen a mohás helyeken, nyáron és kora ősszel seregesen terem. Egyik legjobb ehető gombánk. Csak szárításra nem alkalmas. Finom pörköltet lehet belőle főzni. Sokfelé, gyakran igen nagy mennyiségben találjuk.

4. Sötét trombitagomba (Craterellus cornucopioides). Tölcsér alakú, belül a talajig bemélyedően üres, fölül trombitaszerűen szétterül. Színe jellemzően kékesszürke, barnásszürke, de idős korban teljesen megfeketedik. Termőrétege sima vagy kissé ráncos. Húsa nagyon vékony, ropogós, fűszeresen jóízű. Erdők talaján, nyár végén és ősszel seregesen terem. Nagyon jó, ehető gomba. Szárításra is alkalmas. Érdemes gyűjteni, mert könnyen felismerhető, bőven terem, és az ételt kitűnően ízesíti.


2


1


3

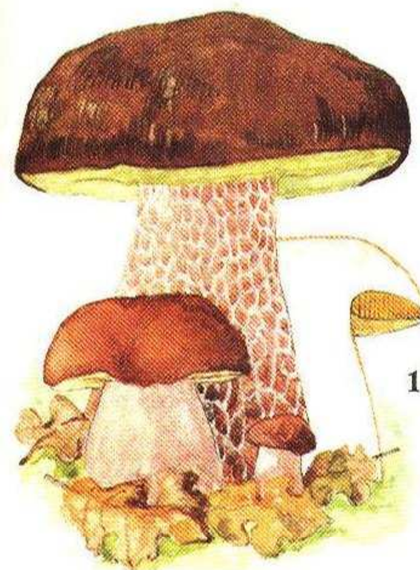

4

1. Ízletes vargánya (Boletus edulis). Népies neve: úrigomba, igazgomba, szepe. Nagy termetű, vastag húsú, vastag tönkű, csöves bélésű gomba. Kalapja különféle barna színű. Tönkje halványbarnás és a tönk felülete hálózatosan recés. Csöves termőrétege kezdetben fehér, később zöldessárga. Fehér húsa jellemzően „vargányaszagú". Erdők talaján, nyár elejétől késő őszig terem. Kitűnő ízű csemegegomba. Szárításra kiválóan alkalmas, nagyszerű ételízesítő is. Egyik legnagyobb mennyiségben gyűjtött, közkedvelt ehető gombánk.

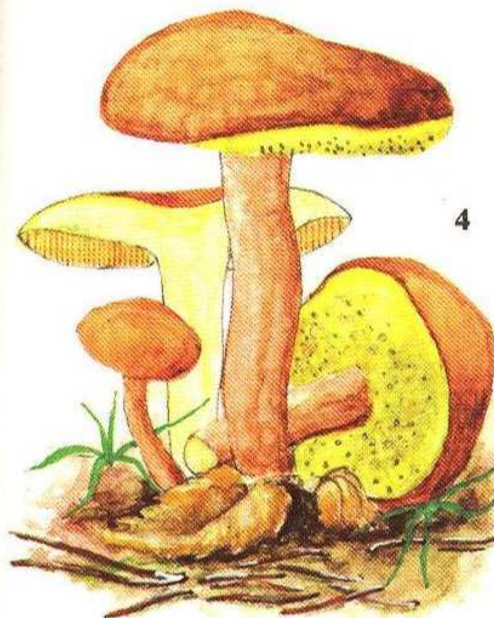
2. Királyvargánya (Boletus regius). Rózsásvörös kalapú, vastag húsú, csöves bélésű. Termőrétege és tönkje sárga. A tönkje hálózatosan recés. Húsa is sárga, eltörve kissé kékülhet. Lombos erdőben, a talajon, nyáron és ősszel terem. Kitűnő ízű csemegegomba. Jól szárítható is! Nálunk inkább csak a hegyvidékeken gyakori, ahol a legkeresettebb ehető gombák egyike.

3. Okkerszínű vargánya (Boletus impolitus). Nagy termetű, vastag húsú, csöves bélésű. Okkersárga-okkerbarnás kalapja nyomásra rozsdabarnásan foltosodik. Termőrétege és tönkje sárgás. Húsa halványsárgás. Tölgyerdőkben, a talajon, inkább az Alföldön, nyáron és ősszel terem. Jó, ehető gomba. Jól szárítható! Sajnos nem eléggé közismert, pedig érdemes gyűjteni.

4. Molyhos tinóru (Xerocomus subtomentosus). Barna-barnássárga kalapú, karcsú tönkű, csöves bélésű. Termőrétege kezdetben élénksárga, később zöldessárga. Kalapja fiatalkorban molyhos. Tönkje többnyire görbült. Húsa halványsárga, kissé kékül. Lombos és fenyőerdők talaján, nyáron és ősszel terem. Finom, jó gomba. Egyes hegyvidéki tájakon nagy mennyiségben gyűjtött faj. Alacsonyabb fekvésű erdeinkben a kisebb termetű, sötétebb színű *aranytinóru* (Xerocomus chrysenteron) a gyakoribb, de az kevésbé értékes.


1


2


4


3

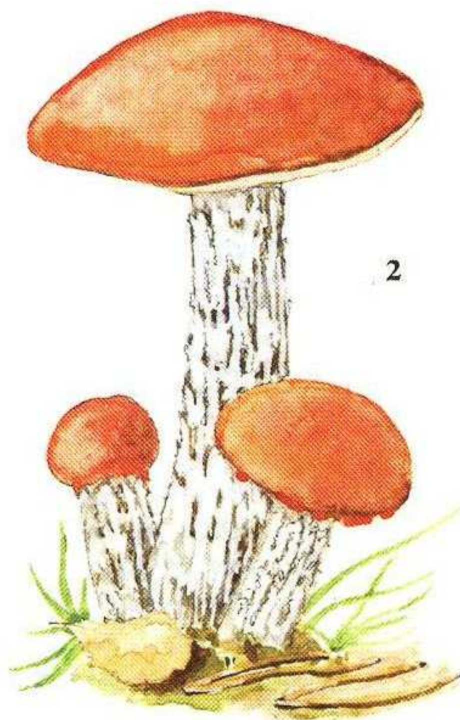
1. Barna érdesnyelű tinóru (Leccinum scabrum). Népies neve: csikóláb. Hosszúra nyúlt, fehéres-szürkés tönkje feketés szemcséktől, pikkelykéktől érdes. Vastag húsú kalapja a barnának különféle árnyalata lehet. Csöves termőrétege szürkés. Húsa fehéres, gyengén szürkülő. Leginkább nyírfák alatt, nyár elejétől őszig terem. Jó, ehető gomba. Sötétebb színű rokon faja gyertyánfák alatt található. Ennek húsa erősen szürkülő, feketedő.

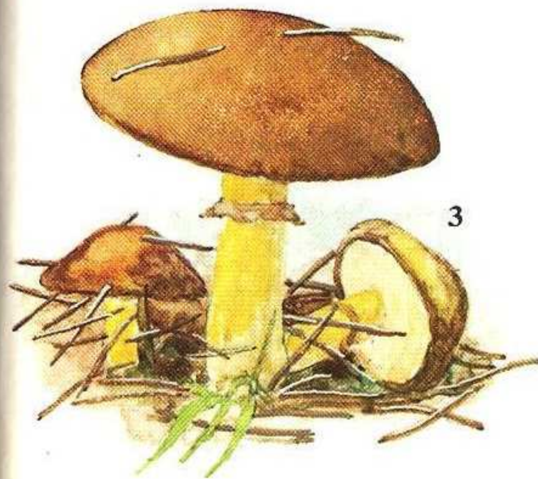
2. Vörös érdesnyelű tinóru (Leccinum aurantiacum). Népies neve: kozákgomba. Karcsú, fehéres-szürkés tönkje barnás-feketés pikkelykéktől érdes. Kalapja feltűnően vastag húsú, domború, narancsvörös, rozsdavörös színű. Csöves termőrétege szürkés. Kalaphúsa puha, a tönkje kemény, fehéresből vörösesszürkére, szürkéslilára változik, végül egészen feketés lesz. Nyárfák alatt – alföldi fasorokban is –, nyáron és ősszel terem. Jó, ehető gomba.

3. Barna gyűrűstinóru (Suillus luteus). Egyéb neve: vajgomba. Tönkje galléros, a gallér fölött szemcsés. Barna kalapja ragadós, nyálkás. Csöves termőrétege sárga. Húsa puha, sárgásfehér, vajszínű. Fenyőerdőkben, nyáron és ősszel terem. Jó, ehető gomba. A hozzá hasonló *sárga gyűrűstinóru* (Suillus grevillei) feltűnő élénk sárga, narancsszínű kalapjával az erdők dísze. Csak vörösfenyők alatt terem, de ott seregesen. Különös figyelmet érdemel, mert igen jóízű ehető gomba.

4. Fenyőtinóru (Suillus granulatus). Ismertetőjele ragadós, szárazon fényes, rozsdabarna, sárgás-vörösesbarna kalapja. Húsa vajszerűen lágy, sárgásfehér. Fenyőerdőkben, parkokban, kertben, de csak fenyőfák alatt, tavasztól késő őszig terem. Ehető, de a kalap bőrét le kell húzni, különben az étel nyálkás lesz. Szárításra nem alkalmas.


1


2


3

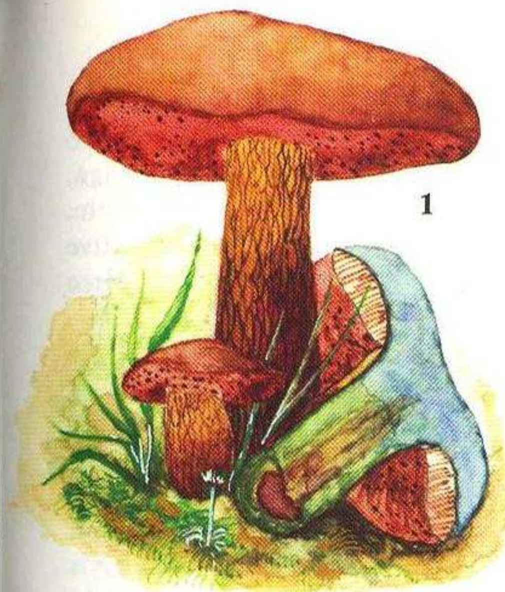

4

1. Változékony tinóru (Boletus luridus). Népies neve: kékülő vargánya, disznó szepe. Vörös tönkű, vörös termőrétegű, csöves bélésű gomba. Ismertetőjele a tönk hosszú szemű hálózata és az, hogy sárgás húsa gyorsan megkékül. Kalapja változó színű, többnyire barna, de más árnyalatai is lehetnek. Termőrétege kifakulhat olajzöldesre. Lombos erdőkben, főleg tölgyfák alatt, nyár elejétől ősz végéig terem. Étkezésre nem való, nyersen mérgező.

2. Farkastinóru (Boletus calopus). Ismertetőjele vörös színű, hálózatosan recés felületű tönkje. Csöves termőrétege sárga, idős korban zöldessárga. Kalapja világosbarna, molyhos. Sárgásfehér húsa megtörve vagy elvágva megkékül. Fenyvesekben és mohás talajú bükkösökben, nyáron és ősszel terem. Mérges.

3. Keserűnyés tinóru (Boletus radicans). Nagy termetű, vastag húsú, csöves bélésű gomba. Kalapja világos, fehéres, szürkés-okkeres, barnás. Termőrétege sárga, végül zöldessárga. Tönkje alul többnyire kihegyesedik, gyökérszerűen elvékonyodik. Halványsárgás húsa enyhén kékül, kissé keserű ízű. Lombos erdőkben terem, nyáron és ősszel. Mérgező. A vargányával és a többi ehető tinóruval könnyen összetéveszthető, ezért fokozottan ügyeljünk erre a nagyméretű gombára.

4. Sátántinóru (Boletus satanas). Nagy termetű, vörös tönkű és vörös termőrétegű, hasas, hálózatos tönkű, vastag húsú, csöves bélésű gomba. Jellegzetessége kalapjának világos, többnyire szürkés-fehéres-zöldes színe. Fehéres-sárgás húsa elvágva, megtörve megkékül. Szaga kellemetlen. Lombos erdőkben, nyáron és ősszel terem. Nyersen mérgező. Régebben igen mérgezőnek tartották, ezért kapta a „sátán" nevet, pedig nem okoz súlyos mérgezést.


1


2


3


4

1. Májgomba (Fistulina hepatica). Májra, nyelvre emlékeztető alakú, csöves termőrétegű, fák tövén, faodúban, gyökereken növő nagy gomba. Ismertetőjele vöröses levű, hússzínű, rostos anyaga. Lombos erdőben, főleg tölgyfákon, nyár végén és ősszel terem. Farontó gomba. Savanyú íze miatt csak megfelelően elkészítve ehető, az idős példányok pedig ehetetlenül fanyar ízűek. Nem érdemes gyűjteni.

2. Sárga gévagomba (Grifola sulphurea). Fák törzsén, oldalán, ágain fejlődő, nagy termetű taplóféle. Alakja többnyire szabálytalan, csoportos. Sárgás-fehéres húsa idővel szívós, rostos, sajátos savanykás ízű lesz. Lombos fákon, főleg fűzfán, de gyümölcsfákon is élősködik. Farontó gomba, kora tavasztól késő őszig terem. Rágós húsa miatt csak a leve használható ízesítőként. De így is csak a fiatal példányok, mert később, mint általában a taplófélék, ehetetlenül keménnyé válnak.

3. Pisztric gomba (Polyporus squamosus). Igen nagy méretű, kalaposgombákhoz hasonló taplóféle. Okkersárga-barnássárga kalapja sötétbarna pikkelyektől tarka. Fehéres termőrétegétől élesen elüt rövid, oldalt álló tönkjének fekete töve. Húsa szívós, rostos, kemény. Élő és elhalt lombos fák törzsén, ágain terem. Többnyire magasan a fa koronájában élősködik, az eleven fát pusztítja. A hazai diófaállományok járványszerűen terjedő kártevője, de más fákon is igen gyakori. Fogyasztásra alkalmatlan.

4. Sárga gerebengomba (Hydnum repandum). Kalaposgombákra emlékeztető alakú, de tüskés termőrétegű gomba. Lombos és fenyőerdők talaján, nyáron és ősszel terem. Kissé szívós, rágós húsú, csak a fiatalja ehető. Nálunk csak a hegyvidéki tájakon van jelentősége.



1. Pecsétviasz-gomba (Ganoderma lucidum). Fényes, kemény kéreg fedi, mintha lakkozva lenne. Sötét gesztenyevörös kérgét fehér, citromsárga szegély díszíti. Kalapszerű felső részének széléhez illeszkedő hosszú tönkje van. Erdők talaján termő gyökérélősködő, fakeménységű tapló.

2. Bükkfatapló (Fomes fomentarius). Nagy termetű, lópatára emlékeztető, félkör alakú, vastag, igen kemény: fakeménységű. Kívül különféle szürke, belseje rozsdabarna. Főleg bükkfákon és nyírfákon élősködő kártevő, a megtámadott fát elpusztítja. A fák törzsén és ágain, többnyire magasan a talaj felett jelenik meg. A fákat pusztító taplók csak a már elszáradt farészen hoznak termőtestet, ezért úgy tűnik, mintha a gomba csak utólag telepedett volna rá az elhalt fára, pedig az ágak vagy az egész fa elszáradását az élő fa belsejében szétterjedő taplógomba fonalai okozzák.

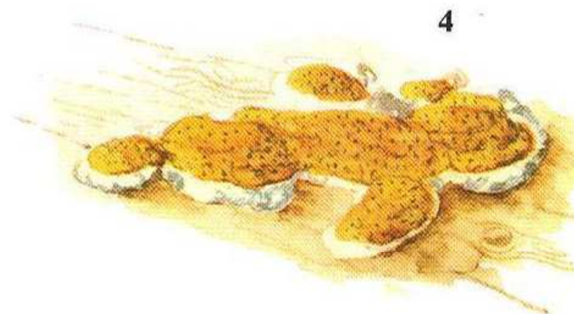
3. Lepketapló (Trametes versicolor). Legyező vagy félkör alakú, vékony, bőrszíjszerűen szívós állományú. Leginkább több példány virágsziromszerűen, csoportosan együtt terem. Felül körben sávos, sokszínű, tarka, bársonyos. Lombos fák tuskóján, törzsén, korhadó ágain terem. Farontó kártevő. A tölgyfán a leggyakoribb.

4. Könnyező házigomba (Merulius lacrymans). Lepényszerű, szívós, szétterülő termőteste barnássárga, rozsdasárga, olajsárga, lyukacsos felületű, fehér szegéllyel. Többnyire csak a vattaszerű fehér szövedéke, később pedig a faanyagot behálózó szürkés papírszerű rostos kötegei találhatók, mert termőtestet nem mindig fejleszt. Épületekben a beépített faanyagot, padlót, ajtófélfát, egész lakásokat, könyvtárakat tesz tönkre ez a veszélyes kártevő. Kiirtása igen nehéz, szaktudást és nagy gondosságot igényel. Ezért kormányrendelet írja elő, hogy az épületgombásodást kötelező bejelenteni.


1


2


3

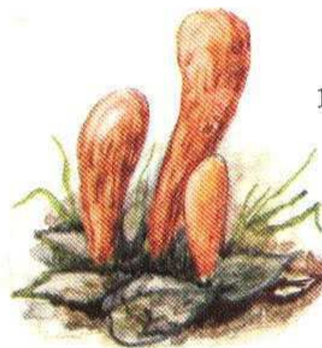

4

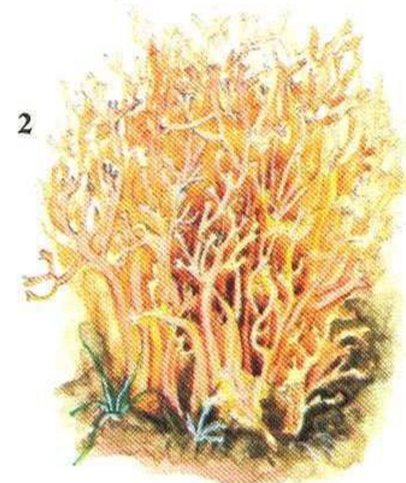
1. Mozsárütő gomba (Clavariadelphus pistillaris). Jellegzetes, bunkó alakú gomba. Színe barnássárga, okkerbarna. Húsa fehér, eleinte puha, később szívós-rostos, rossz ízű. Erdők talaján, nyáron és ősszel terem. Fogyasztásra nem való. Hasonló alakú, bunkós vagy elágazó, kemény, szívós állományú, fekete, szürke vagy sárga színű, többnyire korhadó fadarabokon növő gomba sok van, ezek közül azonban egy sem ehető.

2. Sárga korallgomba (Ramaria flava). Tévesen: szarvasgomba. Ágas-bogasan, korallszerűen elágazó, sárga színű. Tönkje vaskos, alul néha borvörös szín látható. Húsa fehér, kissé szívós, merev, az ágvégek kissé kesernyés ízűek. Savanyú talajú erdőkben, az északi hegyvidéken, nyáron és ősszel terem. Ehető, de vigyázzunk, mert vannak más sárga színű korallgombák is, amelyek hashajtó hatásúak.

3. Rózsaszínű korallgomba (Ramaria botrytis). Ágas-bogasan, korallszerűen elágazó, de ágai rövidek és töve feltűnően vastag. Az ágvégek pirosas színűek. Később az ágak megnyúlnak, kifakulnak. Fehéres húsa merev, kissé szívós. Savanyú talajú erdőkben, nyáron és ősszel terem. Ehető, de ajánlatos leforrázni, mert anélkül kesernyés ízű.

4. Petrezselyemgomba (Hericium coralloides). Ágas-bogasan elágazó, fehér gomba, az ágain fésűsen álló hosszú tüskékkel. Idős korban sárgás-fehéres, barnás lesz. Húsa fehér, szívós. Lombos és fenyőfák tuskóján, száraz ágain, nyáron és ősszel terem. Kirántva ehető. Nálunk nincsen jelentősége, mert ritka.


1


2


3


4

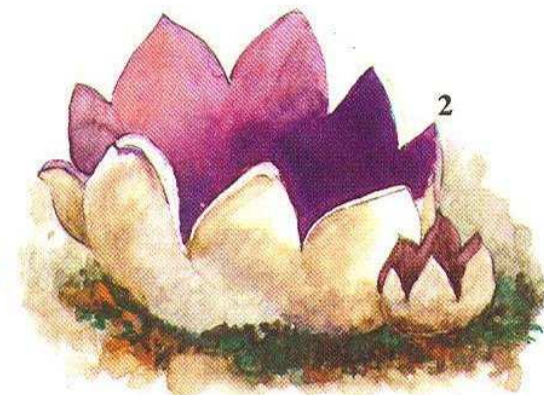
1. **Barna csészegomba** (Peziza badia). Csésze vagy tányér alakú. Húsa törékeny, ropogós. Nedves helyeken, növényi hulladékokon, fűrészporon, tűznyomokon, főleg erdőtalajon, tavasztól őszig terem. A kis termetű barna csészegombák – bár nem kiadósak – mind jó, ehető gombák.

2. **Tulipán csészegomba** (Sarcosphaera eximia). Ismertetőjele, hogy csésze alakú termőteste tulipánra emlékeztetően cikkelyes szélű, és belseje feltűnően lila színű. Főleg fenyőerdőben, leginkább tavasszal terem. Mérgező.

3. **Redős papsapkagomba** (Gyromitra esculenta). Gömbölyded süvege agyvelőszerűen tekervényes és ráncos, vörösbarna, gesztenyebarna színű. Belsejében egymástól válaszfalakkal elválasztott több üreg van. Tönkje fehéres bőrszínű. Hegyvidéki fenyőerdők talaján, tavasszal terem. Mérgező. Nyersen még halálos mérgezéseket is okozhat! A kucsmagombával lehet összetéveszteni! Nálunk gyakoribb egyik jóval nagyobb rokona, amely a lombos erdők talaján, még az Alföldön is, tavasztól őszig sokfelé terem. Ez a faj nem annyira mérgező.

4. **Homoki papsapkagomba** (Leptopodia monachella). Ismertetőjele: barnásfekete színű, 2-3 lebenyből álló süvege, amely élesen elüt fehér tönkjétől. Homokos, nedves talajon, tavasszal és nyár elején terem, különösen az alföldi nyárasokban gyakori. Kissé mérgező, nagyobb mennyiségben fogyasztva rosszullétet okoz. Gyakori ezenfelül a lombos erdők talaján még néhány kis termetű, fehér vagy szürke színű papsapkagomba, amely ugyancsak kissé mérgező.


1


2


3

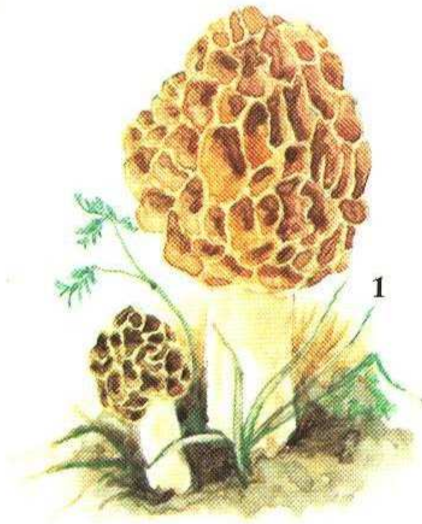

4

1. Ízletes kucsmagomba (Morchella esculenta). Kucsmára emlékeztető, gödrös felületű süvege gömbölyű vagy tojás alakú, szürkés-barnás, sárgás-barnás, okkerszínű. Tönkje fehéres-okkeres. Belseje teljesen üres, együregű. Húsa ropogós, törékeny. Füves, bokros helyeken, erdőszélen, kertekben, kora tavasszal terem. Kitűnő ízű csemegegomba, töltött gombát készítenek belőle.

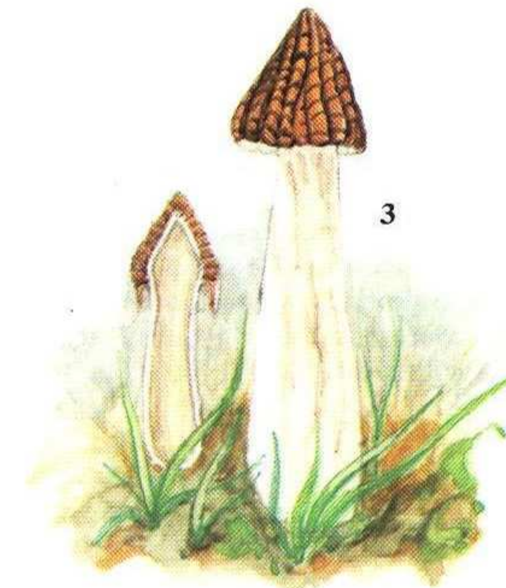
2. Hegyes kucsmagomba (Morchella conica). Kucsmaszerű, gödrös felületű süvege hosszúkás, hegyes. Olajbarna-szürkésbarna színű, hosszanti sorokba rendezett gödörkékkel. Belseje teljesen üres. Húsa ropogós, törékeny. Bokros helyeken, erdőszélen, kora tavasszal terem. Kitűnő csemegegomba. Van még néhány más hasonló, de ritkább kucsmagomba is. Ezek mindegyike ehető, és jó ismertetőjelük üres belsejük.

3. Fattyú kucsmagomba (Mitrophora semilibera). Kucsmája kúp alakú, olajbarna színű, sorokba rendezett gödrökkel, a sorok között hosszan futó feketés bordákkal. A süveg széle alul nincs a tönkkel összenőve, hézag van közötte és a tönk között. Belül teljesen üres. Húsa törékeny. Erdők talaján kora tavasszal terem. Jó, ehető gomba, de a többi kucsmagombánál csekélyebb értékű.

4. Cseh kucsmagomba (Ptychoverpa bohemica). Kisebb termetű. Kucsmája gyűszű alakú, sárgásbarna-vörösbarna színű, ráncos. Csak a tönk csúcsával függ össze, a süveg fala és a tönk között a hézag a tönk csúcsáig ér. Belül üres, de vattaszerű bél tölti ki. Húsa igen törékeny. Erdők talaján, kora tavasszal terem. Ehető, de csak a fiatalja, mert vizenyős és hamar romlik. Ezért a gyűjtése nem általános.



1 2



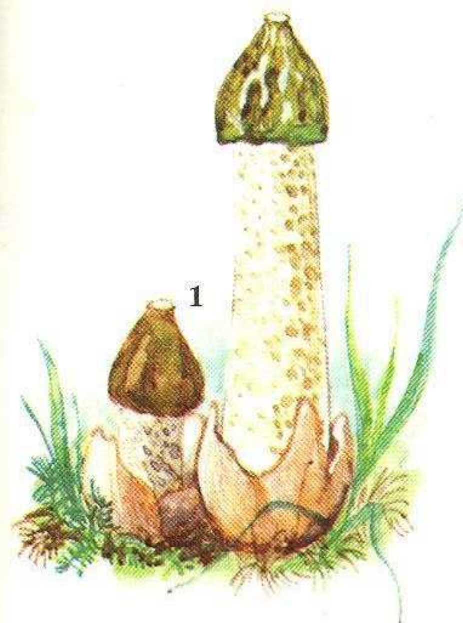
3 4

1. Szömörcsög (Ithyphallus impudicus). Süveges gombákra emlékeztető, de süvege zöldes színű, nyálkás, ragadós. Fehér tönkje szivacsszerűen lyukacsos. Kibírhatatlanul büdös, dögszagú. Fiatalon tojás alakú, belül kocsonyás, lágy állományú. Fehéres színű burka a kinőtt gombán bocskorként marad meg. Erdők talaján, nyáron terem. Dögszagával legyeket vonz, érthető, hogy nem fogyasztják. Az alföldi homokos talajú szőlőkben a hozzá igen hasonló, kisebb termetű *homoki szömörcsög* (Phallus hadriani) is gyakori.

2. Erdei csillaggomba (Geastrum fimbriatum). Különös, csillag alakú, mert külső burka gerezdesen szétterül a megmaradó gömbölyű, belső rész körül. Színe: világosbarna, okker. Idős korban belseje barna spóraporrá válik. Több hasonló rokonával együtt az erdők talaján, nyáron és ősszel terem. Étkezésre alkalmatlan.

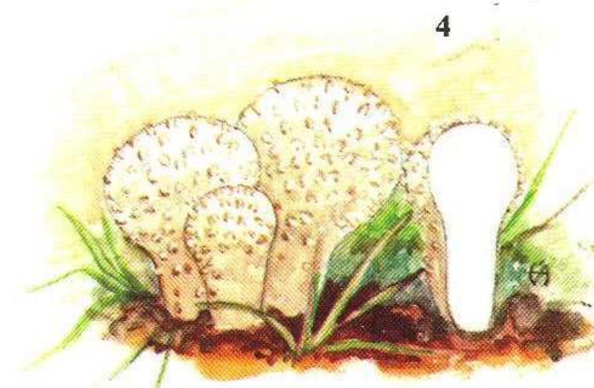
3. Szürke pöfeteg (Bovista plumbea). Kicsi, gömbölyű, golyó alakú gomba. Kezdetben fehér, később szürke. Belseje idős korban barna spóraporrá válik. Réten, legelőn, tavasztól őszig terem. Amíg belseje fehér, minden pöfeteg ehető.

4. Bimbós pöfeteg (Lycoperdon perlatum). Jellegzetes, fordított körte alakú. Fiatalon fehér, könnyen letörölhető szemcséktől érdes. Később csupasz és megbarnul. Húsa sajtszerűen puha, fehér, de idős korban a belseje olajbarna spóraporrá válik, és a csúcsán keletkező nyíláson füstszerűen kipöfög. Erdőben, réten, kertben, esők után mindenfelé gyakori. A hozzá hasonló többi pöfeteggel együtt addig jóízű, ehető gomba, míg belseje fehér, ilyenkor érdemes gyűjteni. Igen jól szárítható is.









1. Óriás pöfeteg (Langermannia gigantea). Igen nagy, emberfejnél is nagyobb, gömbölyű, fehér. Belseje kezdetben fehér, sajtszerűen vágható, sajátos szagú. Később megbarnul, belül barna spóraporrá válik, megpuhul és szétesik. Réten, kertben, bokros helyeken, elsősorban a Dunántúl északi részén, nyáron és ősszel terem. Amíg belseje fehér, finom csemege, különösen rántva. Szárítani is kitűnően lehet!

2. Áltrifla (Scleroderma aurantium). Belseje már kezdetben sem tiszta fehér, hanem szürkés-lilás, később fekete, éretten spóraporral teli. Kérge repedezett, kemény, sárgás-rozsdabarnás színű. Burgonya alakú. Alján elágazó, gyökérszerű része van. Íze nyersen is rossz, csípős, szaga kellemetlen. Bokros helyeken, erdőszélen, nyáron és ősszel terem. Mérgező.

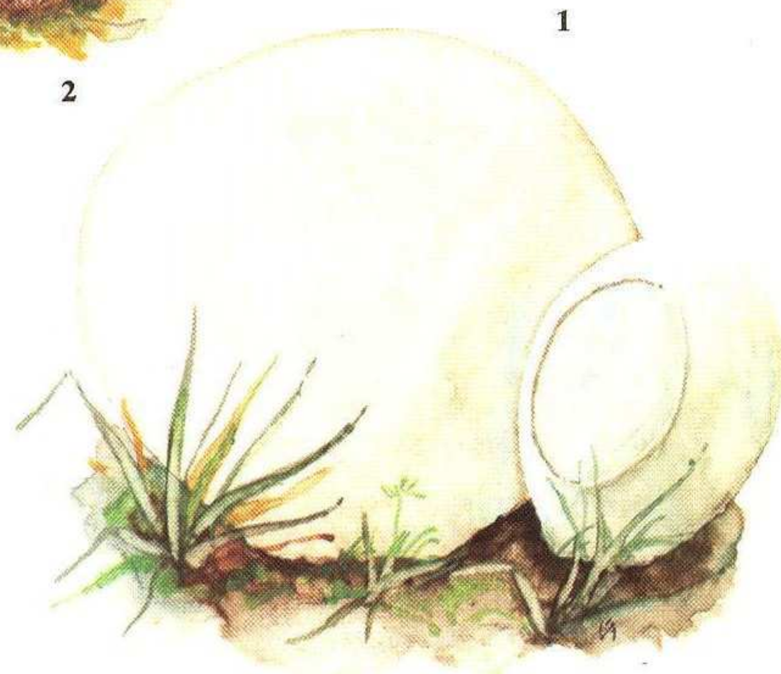
3. Homoki szarvasgomba (Mattirolomyces terfezioides). A földben terem, de gyakran megrepeszti a talajt, kissé kibújik. Kettévágva belseje fehér, márványozott rajzolatú. Elég nagy termetű – ököl nagyságú. Kívül is fehér, sárgásfehér, később megbarnul. Kezdetben jó, később igen kellemetlen szagú. Homokos talajban, akácosokban, kertben gyümölcsfák alatt is, nyáron és ősszel terem. Fiatalon ehető, később kellemetlen ízű és szagú.

4. Nyári szarvasgomba (Tuber aestivum). Ez is föld alatti gomba, régen disznókkal túratták ki. Kettévágva belseje márványozott rajzolatú. Kívül feketésbarna, sötétbarna, rücskös, repedezett kéreg fedi. Belseje eleinte fehér, később szürkésbarna, végül feketés. Erdőben, főleg tölgyfák alatt, a talajban, nyáron és ősszel terem. Kitűnő ízű csemegegomba. Az erdei állatok – szarvas, őz, vaddisznó – igen kedvelik. A szarvasgombák között több kitűnő csemegegomba faj van, de nehéz rájuk találni. Egyikük a francia konyha kedvence, ott termesztik is.



2

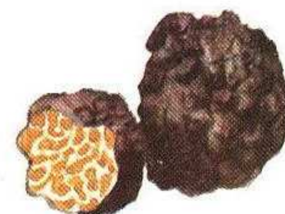
1



3



4



NÉVMUTATÓ

(A római számok a színes táblákat, az arab számok a képeket ismertető szövegoldalakat jelölik.)

HU ISSN 0324-3168

ISBN 963 11 2833 4

Móra Ferenc Ifjúsági Könyvkiadó, Budapest
Felelős kiadó: Szilvásy György igazgató
Kossuth Nyomda (81.0458), Budapest, 1982
Felelős vezető: Bede István vezérigazgató
Felelős szerkesztő: D. Nagy Éva
Szakmailag ellenőrizte: Dr. Bohus Gábor
Műszaki vezető: Haás Pál
Műszaki szerkesztő: Beszédes Natasa
Képszerkesztő: Árva Ilona
115 000 példány. Terjedelem: 2,8 (A/5) ív. IF 4348